

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. (2009). *Desain Kemasan dan Label Produk Makanan*. Kumpulan Modul Pelatihan. UPT B2PTTG-LIPI Subang.
- Amalina, R. N. (2017). *Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Pasta Lasagna*. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Anandito, R. B., Siswanti, Nurhartadi, E., & Hapsari, R. (2016). Formulasi pangan darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum* L) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Agritech*, halaman 36.
- Andian. (2017). Penentuan Harga Jual. *Pengawetan Bahan Makanan*, halaman 3.
- Asep Saepul Hamdi dan E. Bahrudin. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Asyah, H. N. (2019). Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Semolina Dan Konsentrasi Tepung Kacang merah Pada Produk Pasta Kering Linguine. Halaman 65.
- Atmaja, R. P., & Sari, R. Y. (2017). Pembuatan Tepung Millet Terfermentasi Dan Pemanfaatannya Dalam Produk Mie Kering. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. X No.2.
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (Januari 2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, Vol. 4 No.1.
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. (2018). *Millet, Alternatif Pangan Sehat*. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/>
- Bartono dan Ruffino. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Bhuja, P., 2009. Identifikasi dan Karakteristik Tampilan Agronomis Jewawut Lokal Nusa Tenggara Timur: *Upaya Merevitalisasi Keragaman Ketersediaan Pangan Nasional*. [31 Desember 2009].
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, halaman 657.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2016). *Resep & Menu*. Yogyakarta: deepublish.

- Hardono, G. (Juni 2014). Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. *Analisis Kebijakan Pertanian*, halaman 1-17.
- Hartono, S. D. (2013). *Optimasi Pembuatan Tepung Millet Termodifikasi dan Aplikasinya Sebagai Bahan Dasar Roti Tawar*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Ichda Chayanti. (2010). *Diktat Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Indonesia, K. B. (2016). *Peraturan Kepala badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Label Acuan Gizi*. Indonesia: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Kumalasari, D. (2018). *Pembuatan Lumpur Soya Dengan Substitusi Tepung Kedelai*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kotler, P., & Keller, K.L. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- Malinda, A. P., R. K., D. R., & Riyadi P, N. H. (Januari 2013). Kajian Penambahan Tepung Millet Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Flake. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 2 No 1.
- Mulyatiningsih, D. E. (2012). *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Nazir, Moch. (2005). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nimas, Alin Besari. (2015). *Substitusi Keanekaragaman Serealiala Dalam Pembuatan Cake Bola Salju*.
- Prabowo, B. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prawira, I. P. (2017). *Pengetahuan Gizi Dan Pembacaan Informasi Nilai Gizi Dalam Menentukan Keputusan Pembelian Produk Biskuit Dan kukis Pada Konsumen Jakarta Dan Sekitarnya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Prihastuti, dkk. (2008). *Restoran* . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.

- Putri, A. A., A. S., & A. N. (November 2014). Manfaat Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" Pada Praktik "Pembuatan Main Course Dari Seafood". *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, Vol 3 No 1.
- Ratnaningsih, N. (2010). *Lab Sheet Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmawati, Fitri. (2009). *Pengawetan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Reily, M. (2018). *Kebutuhan Meningkat, Impor Gandum Diprediksi Capai 11.8 Juta Ton*. <https://katadata.co.id/berita/2018/02/20/kebutuhan-meningkat-impor-gandum-diprediksi-capai-118-juta-ton>. Jakarta: katadata.co.id.
- Rizalah, T. (2018). *Pemetaan Jenis Bahan Tambahan Pangan Dan Kesesuaian Pada Kripik Kentang Dan Keripik Singkong Di Kota Bogor*. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Sani K, Fathur. (2016). *Metodologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiart, Eko. (2015). *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Suaka Media.
- Sulistyawati, W. (2018). *Pembuatan Lasngbean (Lasagna Mung Bean) Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Puree Kacang Hijau*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sutomo, Budi. (2008). *Variasi Mi dan Pasta*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Waryat, Yanis, M., & Handayani, Y. (2014). *Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu Di Kepulauan Seribu Provinsi DKI Jakarta*. Buletin Pertanian Perkotaan, Volume 4 Nomor 1: halaman 13.